

LOCAL | Cursos-Jornadas-Formación

Una jornada fomenta la profesionalización de los agricultores de la comarca

Ha sido organizada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba

Redacción

Jueves 12 de junio de 2014 - 17:33



La nueva normativa relacionada con los productos fitosanitarios, la erosión en el olivar de pendiente, el proceso de elaboración de los aceites vírgenes o el olivar ecológico han sido alguno de los temas abordados a lo largo de esta mañana en la segunda jornada de profesionalización organizada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Una iniciativa desarrollada en las instalaciones del distintivo de calidad prieguense, y cuyo principal objetivo es que los olivares de la zona adquieran nuevos conocimientos sobre alguno de los aspectos que

les atañen directamente.

Las jornadas, que han sido inauguradas por la presidenta de la Diputación de Córdoba y alcaldesa de Priego, María Luisa Ceballos, se abrieron con la intervención de Brígida Jiménez Herrera, directora del IFAPA de Cabra, que centró su ponencia en aquellos factores que influyen en la calidad del aceite de oliva virgen, analizándose posteriormente por Pablo Soto hermoso, jefe de servicio de la delegación territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta, la nueva normativa para el uso sostenible de productos fitosanitarios y de manera particular, la obligatoriedad de la gestión integrada de plagas y el cuaderno de explotación.

Tras el desayuno molinero ofrecido por la organización al más de medio centenar de participantes en las jornadas, se reanudaban las ponencias con la intervención de Alfonso Gómez Calero, investigador del Instituto de Agricultura sostenible, que dentro del manejo sostenible de los suelos agrícolas se detuvo de manera especial en la erosión que padece el olivar de pendiente, cediendo el turno de intervenciones a Manuel Reina Marín, de la Asociación Valor Ecológico, que centró su alocución en el olivar ecológico.

Completó el programa de las jornadas la charla que ofrecía Paqui García, secretaria general de la D.O.P. Priego de Córdoba, que desglosó los pasos del proceso de elaboración de los aceites vírgenes, para posteriormente dirigir una cata de aceite en la que tomaron parte todos los asistentes.